



Billecart Salmon Brut Réserve

Billecart-Salmon

| | |
|----------------------------|---------------------------------------|
| Typ | Schaumwein |
| Herkunft | Frankreich, Champagne |
| Produzent | Billecart-Salmon |
| Ausschanktemperatur | 6-8 Grad |
| Alkoholgehalt | 12 % |
| Traubensorten | Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir |
| Ausbau | Flaschengärung |
| Passt zu | Apéro, Fisch, Meeresfrüchte |
| Awards | James Suckling 93 / 100 |
| Grösse | 75 cl |
| Artikelnummer | 95005276 |

Bemerkungen

Der Brut Réserve ist ein runder, harmonischer und eleganter Champagner aus dem Hause Billecart-Salmon. Die Cuvée wird aus den drei Rebsorten Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier komponiert, die dem Brut Réserve eine einzigartige Komplexität verleihen. Der Brut Réserve betört mit vollendeter Harmonie.

Degustationsnotizen

Seine zarte, strohgelbe Farbe und feine Perlage führen zu einem erfrischenden, lebhaften Geschmackserlebnis im Mund, das durch die Aromen von Zitrusfrüchten, Himbeeren, reifen Birnen und dem zartwürzigen Pinot intensiviert wird. Der Brut Réserve überzeugt durch ein weiches Bouquet und langanhaltendem Finale.

Passt zu

Apéro, Fisch, vor allem Krustentieren.